



2021 Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Les Astrelles

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Les Astrelles
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1280121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Les Astrelles

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.